

Vorspeisen

- 600 Bunter Blattsalat mit Kräuter-Joghurtdressing
Sprossen und Kracherle 3,6,8,A,G € 6,00
- 721 „Fritto Misto“
Knuspershrimps, Garnelen, Wan Tan und Lemongras-Stix
frittiert mit kleinem Salatbukett, dazu dreierlei Dips 2,6,8,A,B,C,G € 13,50
- 603 Thunfischcarpaccio mit geröstetem Sesam, Zitronen-
Olivenöl-Marinade an kleinem Salatbukett 6,D,K,L,A € 15,00
- 599 Gegrillte Peperoni mit Schafskäse, Oliven,
getrockneten Tomaten und Knoblauch 3,6,7 € 7,50
- 602 Bruschetta mit Tomaten, Grana Padano und Rucola 6,A,L € 6,50
- 604 Büffelmozzarella mit in Olivenöl und Balsamico
mariniertem Paprika, Mango und Basilikum-Pesto G,L,6,2 € 9,50

Suppen

- 607 Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Kräuterflädle € 6,50
A,C,G,I
- 608 Knoblauchcremesuppe mit Kracherle und Pistou A,G,I € 5,50
- 609 Tomatencremesuppe mit Parmesan und Pesto A,G,I € 5,50

Für unsere kleinen Gäste

- 905 Hähnchen-Crossies mit Pommes frites A,C,G € 7,50
- 906 2 Schweinemedallions
mit Rahmsoße und Spätzle A,C,G,I € 11,00
- 901 Spätzle, Kroketten oder Pommes frites
mit Soße, Ketchup oder Mayonnaise A,G,I,C,J € 4,50



Hauptgerichte

- 617 „Ritter Cheeseburger“
230 g saftiges Rindfleisch mit Tomate, Zwiebeln,
Gewürzgurkenrelish, kross gebratenem Bacon und Käse,
dazu Pommes frites 1,6,A,G € 15,90
- 610 Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
x mit Pommes frites A,C,G,I € 14,90
- 652 „Holzfällersteak“ Schweinerückensteak mit
Röstzwiebeln, Räucherspeck
und Bratkartoffeln 2,6,7,G € 15,90
- 651 Steak vom Landuro Schwein mit Pfeffer-Senfkruste
Röstzwiebeln und Bratkartoffeln A,C,I,G,J € 18,90
- 657 Kleines paniertes Kalbs-Cordon bleu
mit Kartoffelkroketten A,G,J € 19,90
- 611 Geschmorte Rinderbäckchen
x in Wurzelgemüse-Rotweinsauce mit Bratkartoffeln A,G,I € 18,90
- 620 Gebratenes Hähnchenbrustfilet
im Kürbiskern-Sesammantel in Kurkuma-Kokossoße
Gemüse-Masala und Reis A,C,H,I,J,K € 17,50
- 612 Badischer Filetteller
x Schweine- und Rindermedaillons
mit Rahmpilzen und Butterspätzle A,C,G,I € 22,90
- 614 Südamerikanisches Rumpsteak in Whisky-Pfeffersauce
mit Speckbohnen und Pommes frites 1,A,G,J € 24,90
- 618 Schwäbisches Zwiebelrostbratenpfännle mit gebratener
Maultasche, Röstzwiebeln und Spätzle A,C,J € 23,90
- 616 Grillspieß vom Rumpsteak und Schweinerücken
mit gebratenem Sommergemüse, Pommes frites und
Kräuterbutter 6,2 € 21,50

Fischgerichte

- 622 Tagliatelle in Safranrahmsoße mit frischem Spinat,
x Kirschtomaten und gebratenem Zanderfilet A,C,D,J € 22,90

Vegetarische Gerichte

- 630 Gemüse-Masala in Kurkuma-Kokos Soße
x mit gebratenem Tofu und Reis (vegan) F,I,K € 15,50
- 641 Gebackene Käseknödel auf Blattspinat mit Kräutersoße A,C,J € 13,00
x
- 631 Allgäuer Käsespätzle
x mit Röstzwiebeln und buntem Salat 2,6,A,G,C € 12,50

Flammkuchen

- 634 Flammkuchen mit Schmand, Speck und Zwiebeln 1,A,G € 10,50
- 635 Flammkuchen mit Schmand, Speck Zwiebeln,
Champignons und Käse 1,A,G € 12,50
- 636 Flammkuchen mit Schafskäse, getrockneten Tomaten,
Oliven und Peperoni 6,7,A,G € 12,50
- x **Als kleinere Portion reduziert sich der Preis um € 2,00**



Knackige Salate und kleine Speisen

- | | | | |
|-----|---|-----------|---------|
| 637 | Pikanter Wurstsalat mit Paprika,
Gewürzgurken und Zwiebeln | 1,3,6,A,G | € 10,50 |
| 642 | Straßburger Wurstsalat mit Käsestreifen,
Gurken, Paprika und Zwiebeln | 1,3,6,A,G | € 11,50 |
| 638 | Schwartenmagensalat
mit Bratkartoffeln | 1,6,A,G | € 12,50 |
| 640 | Exotischer Blattsalat in Curry-Dressing mit Früchten
und gebratenem Hähnchenbrustfilet | 6,J,G | € 14,50 |
| 632 | Gebackene Schafskäsewürfel im Kürbiskern Sesammantel
mit buntem Sommersalat und Tomatensalsa | 3,6,A | € 14,00 |

Extras:

- | | |
|----------------------|--------|
| Bratensoße, Rahmsoße | € 1,00 |
| Champignonrahmsoße | € 2,00 |
| Ketchup, Mayonnaise | € 0,50 |

x als kleinere Portion reduziert sich der Preis um € 2,00

Allergene und Zusatzstoffe

1 mit Nitritpökelsalz, 2 geschwefelt, 3 mit Farbstoff, 4 mit Phosphat, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Antioxidationsmittel, 7 geschwärzt, 8 mit Konservierungsstoff, 9 gewachst, 10 mit Süßungsmittel, 11 mit Süßungsmittel Aspartam

A glutenhaltig, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch/Lactose, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sams, L Schwefeldioxid und Sulfit, M Lupinen, N Weichtiere

Grundsätzlich können Spuren von Allergenen enthalten sein, die gemäß der EU-Verordnung nicht gekennzeichnet werden müssen. In der Küche werden mehrere Gerichte parallel zubereitet, daher kann eine Kreuzkontaminierung der Allergene nicht ausgeschlossen werden.

